REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
5 FEB. 1940

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

47e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS

1940

— 25 JANVIER — N° 2378 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

47e ANNÉE. - Tome XCII N° 2.378 Paris, 25 Janvier 1940

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARQUET, Émile MOREAU
Bourgogne	René ENGEL, Jacques PRIEUR
Bordelais	Georges BORD, Amédée DUFOUX, Robert VILLEPIGUE
Touraine	Charles VAVASSEUR
Anjou	ROSIN, L. MOREAU et E. VINET
Nantais	DE CAMIRAN
Armagnac	LARNAUDE
Charentes	J.-L. VIDAL, René LAFON
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY
Ile-de-France	René SALOMON
Alsace	E. DE TURCKHEIM, E. HÜGEL
Drôme	Dr BONNET
Loire	J. TACHON
Algérie	H. ROSEAU, F. SALMA
Œnologie	E. BARBET, E. ROUSSEAUX, J. RIBÉREAU-GAYON, MOREAU et VINET, BOUTARIC, L. MATHIEU
Législation	Alfred HOT
Économie viticole	DE VIGUERIE, Marthe TARDY, Mme Ch. DROUARD

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 609 05

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

SF

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS ‖ DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 B.

Depuis 1743
MOËT & CHANDON
règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE
MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers

il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc..
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques **RHONE-POULENC**
21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

NOIRS : 5.455, 7.053, 8.357, 8.365, 8.745, 10,096
10.173, 10.878, 11.803, 13.666, 13.694, 14.189, ETC...
BLANCS : 4.986, 5.409, 10.868, 11.342, 12.583,
13.770, 5.276, ETC...
A. GUGLIERMINA, Propriétaire à CHERVINGES-GLEIZE (Rhône) - Authenticité garantie Tarif sur demande.

Economisez sur
VOS Soufrages

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre. SOUFRALO est le seul soufre « activé » mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe "Soufralo"

SOUFRALO

ETABTS R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
6 Quai de l'Avenir à Sète

4047 PUBL ELVINGER

MÉTABISULFITE
de Potasse
CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE
MARQUE LA GRAPPE DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée
MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)
JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)
AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à MARSEILLE
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 49 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

les plus hauts rendements

avec

VIGOR

l'engrais qui paie

parce qu'il est fabriqué scientifiquement, avec des matières premières choisies, selon les méthodes spéciales de

LA LITTORALE

BÉZIERS

47e Année. Tome XCII N° 2.378 Paris, 25 Janvier 1940

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

E. Barbet. . . . . La Vinerie, Industrialisation moderne de la vinification (*suite*) 39
L. Moreau et E. Vinet. . . . . L'année viticole 1939 en Anjou (*suite et fin*). . . 44

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale. 46
Denrées réquisitionnées ou achetées par l'Intendance : Paiement des droits. —
A nos abonnés. 49

LA VINERIE

Industrialisation moderne de la vinification (1)

CHAPITRE III

Les vins doux et les vins liquoreux

Les *vins donx* sont ceux qui ont conservé infermentée une partie de leur sucre, tels les vins de Sauternes. Parfois on leur donne un peu de douceur par l'addition d'un peu de sirop de raisin. Le sucre est un améliorant.

Ou bien il y a les *mistelles*. L'alcool de vin ajouté dans le jus non fermenté préserve le sucre de toute fermentation, et par conséquent la teneur en sucre reste assez élevée, puisque ineffleurée par la fermentation. On peut faire des mistelles de très bonne qualité et tout de suite consommables si l'on a employé un esprit ou une eau-de-vie produite sous vide, laquelle, outre ses parfums, apporte ses vitamines intactes. Nous en reparlerons plus loin.

Il y a les *demi-mistelles*, pour lesquelles l'eau-de-vie n'est ajoutée qu'une fois que la moitié environ du sucre de raisin a été fermentée,suivant la technique de la loi Pams. C'est sur la même méthode que sont basés la plupart des vins liquoreux étrangers. Dans le Porto, notamment, c'est à deux ou trois reprises que l'on ajoute de l'alcool pour parvenir à 18 et même à 20° d'alcool.

Il y a enfin les *vins cuits*, dont la fabrication remonte jusqu'aux Romains.

C'était l'unique manière de faire adoptée par nos ancêtres pour les vins liquoreux. Il ne peut pas être question de les interdire pour l'exportation, puisqu'ils sont « naturels 100 p. 100 ».

(1) Voir *Revue*, nos 2358, 2362-2363, 2368-2369, 2375, 2377, pages 217, 275, 329, 5 et 27.

D'ailleurs nous avons modernisé cet ancien vin cuit en opérant sous vide la concentration préalable du jus. De cette façon, l'épithète de vin cuit n'est plus justifiée et il n'y a plus le moindre goût de cuit. La chaleur à laquelle le jus a été soumis sous vide ne dépasse pas celle qu'a subie le fruit sous les rayons du soleil. Elle est moindre que la chaleur imposée par Pasteur pour la stérilisation du jus.

Nous répétons encore une fois que pour tous les problèmes de vinification, nous sommes resté dans le rôle de l'Ingénieur qui met au point une technique manufacturière inspirée par les vrais œnologues.

L'initiative scientifique de l'industrie des vins corsés ou liquoreux, basée sur la concentration du jus de raisin, appartient au grand œnologue que fut Lucien Roos.

Dans le *Progrès Agricole et Viticole* (1901), sous le titre : « Concentration des moûts », M. Roos disait avoir concentré partiellement du jus de raisin sous vide et avoir ainsi constaté qu'il pouvait produire des vins beaucoup plus riches et plus généreux, et il concluait comme suit :

« Je dis que la concentration, judicieusement appliquée aux produits de notre sol, peut nous fournir des vins de coupage à 15° et qu'elle le peut dans des conditions économiques très avantageuses, parce que nous aurons tous les bénéfices de la culture intensive sur des produits dont la nature ne fournit des similaires qu'avec parcimonie.

« Les gros vins d'Espagne qui arrivent encore par centaines de mille hectolitres en France, où ils trouvent des prix énormes, faisons-les.

« Les mistelles blanches ou rouges, si utiles dans l'industrie spéciale des vermouths, vins de liqueur et apéritifs, faisons-les.

« Faisons mieux encore : cherchons à étendre l'emploi de produits peu connus, tel le sirop de raisin, ou même créons industriellement des produits nouveaux, tels que gelées ou confitures variées, mais dont le raisin restera la base importante.

« L'amélioration des vins, je veux dire la production, à la place de vins faibles, de vins plus corsés et plus généreux, est évidemment la plus importante des modifications que l'on puisse demander à la concentration. »

M. Roos recommandait la concentration partielle, on le voit, et il vantait à la fois la belle couleur et les agréables qualités qu'il constatait dans ces vins secs concentrés.

Il y a, en effet, en dehors des avantages que nous avons déjà énumérés, d'autres améliorations qu'il est bon de mettre en lumière.

On pourrait craindre, *a priori*, une exagération d'acidité, puisque les sels acides du jus se concentrent dans la même proportion que le sucre et l'extrait. Eh bien ! l'on remarque souvent qu'il n'en est rien, et même que l'acidité descend un peu en dessous du titrage initial du jus naturel.

Un autre adoucissement des moûts chauffés est dû à la formation de pectine.

Dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 11 janvier 1925 (p. 45), nous écrivions ec

« La pasteurisation et la concentration que nous faisons subir aux jus sont des conditions très favorables pour exciter la pectase à transformer le pectose en pectine, ainsi qu'on le constate pour les jus de pommes et de groseilles. Il doit en être de même pour le raisin. »

Cette hypothèse n'a pas paru invraisemblable à M. Semichon. Il en a fait un contrôle, ce qui l'a conduit à présenter à l'Académie des Sciences un travail, publié dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 6 septembre 1926 :

« On peut rendre moelleux des vins secs en chauffant le marc frais avec une partie de son moût : son acidité transforme le pectose en pectine soluble. Nos résultats expliquent les procédés des Grecs et des Carthaginois pour la préparation des vins de liqueur ; les raisins non passerillés servaient à faire des vins cuits que la cuisson enrichissait en pectine.

« Le moelleux est en relation avec l'exaltation des bouquets de fruits, qui paraît favorisée par la dissociation de l'éther méthylpectique, la libération du radical méthoxyl et sa juxtaposition aux essences et aux oléorésines que le raisin contient. »

Nous avions déjà annoncé antérieurement que le chauffage du moût développait, même dans le vulgaire aramon, un bouquet insoupçonné. M. Semichon montre que parfum et pectine se produisent de concert et, par conséquent, c'est un vieillissement sensible du vin que l'on réalise par les méthodes de chauffage préalable en présence de la pellicule. Donc, survaleur immédiate et incontestable, comme l'avait constaté M. Roos.

Les vins secs et corsés obtenus par cette méthode valent donc infiniment mieux que les vins achetés à l'étranger, ceux-ci ne devant généralement leurs 15° qu'à l'addition d'alcool allemand provenant de la pomme de terre.

Le passerillage n'étant pas souvent possible en raison des maladies cryptogamiques, il est très heureux que nous en trouvions l'équivalence par le chauffage et la concentration sous vide, et il n'est pas un seul négociant qui ne préférera ce vieillissement immédiat à l'interminable magasinage des vins, si coûteux à tant de titres.

Vins de liqueur vrais

A un Congrès qui s'est tenu à Montpellier en 1926, M. Roos a résumé son ancienne thèse de 1901 dans les termes que voici :

« Quels sont donc les avantages que nous procurerait la liberté de concentrer nos vendanges ?

« Relever à volonté les vins ordinaires dans leur teneur en alcool, extrait et matière colorante.

« Obtenir des moûts riches pour transformation en mistelles blanches ou rouges.

« Obtenir des vins de liqueur « *vrais* » par fermentation de moûts concentrés à 20° et plus, riches à la fois en alcool et en sucre, et sans aucune addition d'alcool, comme cela se fait pour les vins dits « doux naturels ».

« Obtenir des sirops consommables, en nature, sans aucun emploi de sucre autre que celui du raisin.

« Enfin, par une concentration plus forte encore, obtenir des produits solides, analogues d'aspect au miel d'abeilles et, comme lui, consommables en nature.

« Votre Commission faisant siens ces considérants émet l'avis :

« Que la concentration des moûts et des vendanges soit libre de toute « entrave, soit pour augmenter la richesse des vins par une concentration « moyenne, soit pour produire des sirops de raisin ou du sucre de raisin en « cristallisation confuse, consommables en nature, ou utilisables à d'autres « préparations.

« Que l'emploi de ces sirops ou sucre de raisin soit permis et encouragé pour « la chaptalisation.

« Qu'au point de vue fiscal, qu'il faut envisager, une réglementation soit « étudiée, applicable aux moûts concentrés, avec titres de mouvement portant « congé ou acquit à caution, suivant leur destination. »

Ce vœu officiel du Congrès de Montpellier donne une force toute spéciale à l'évolution dans le sens des vinifications liquoreuses. Au lieu d'importer par an près de 400.000 hectolitres de vins liquoreux, suivons l'objurgation de L. Roos, « Faisons-les » ! Fabriquons-en même suffisamment pour en devenir exportateurs nous aussi.

Ainsi amélioré, ce vin est encore bien plus digne de figurer dans la liste variée de nos désirables exportations, à l'étranger ou à nos colonies. Il contient la proportion maxima d'extrait sec (sucre déduit) ; elle dépasse 50 et même 55 grammes par litre, tandis que les demi-mistelles ont environ 30 grammes, et la mistelle à peine 20 grammes. C'est donc au vin pasteurisé que revient la palme comme composition hygiénique.

Au point de vue exportation, il y a avantage plus grand encore à pousser plus loin la concentration préalable du jus, par exemple jusqu'à 1,22 ou même 1,24 de densité, bien que la fermentation soit plus lente, et s'arrête avant 10° d'alcool. Ce seront des boissons de demi-tempérance.

Si l'on concentre enfin jusqu'à 1,35 de densité, toute fermentation est impossible, et l'on ne peut obtenir un certain degré d'alcool que par mistellage de ce sirop.

C'est une variante que nous soumettons à la Société des exportateurs, qui a été fondée dans le Midi par le Prof. Astruc. Qu'on nous permette en même temps de mettre en lumière les intéressants efforts de cette jeune et intéressante Société. Elle nous pardonnera de lui faire remarquer que, sous cette forme du sirop mistellé, elle exportera le maximum de sucre et d'alcool sous le minimum de volume et de poids. C'est-à-dire que sous cette forme, les frais d'emballage et de transport sont aussi réduits qu'il est possible, au grand avantage de l'acheteur, lequel n'aura qu'à les diluer pour les ramener à un total d'environ 21 à 22 de sucre + alcool.

Il pourra même, si cela lui plaît, diluer encore davantage en vue de mettre le mélange en fermentation et d'arriver ainsi à se faire un vin sec à un prix tout à fait réduit.

Ce résumé des variétés que l'on peut offrir en vins liquoreux, démontre que

l'on aura d'assez grandes facilités à en obtenir de bons débouchés à l'étranger, car ils seront très bons, quoique accessibles à la consommation populaire, tant ils seront d'un prix de revient réduit.

Dans cette direction des vins liquoreux, nous avons une véritable *mode* à créer en France même. N'avons-nous pas vu les statistiques citées par M. de Boixo ? Les exportations de l'Espagne, de l'Italie et du Portugal sont bien plus élevées que les nôtres, parce que les pays qu'ils fournissent préfèrent de beaucoup les vins liquoreux aux vins secs, et justement ils ont la spécialité des vins liquoreux.

Le volume de Porto qu'achètent les Anglais est le double de celui que nous leur fournissons en vins fins, et nous ne leur vendons rien en vin sec ordinaire. Et puis, il est prouvé que, nous aussi, nous aimons bien les vins liquoreux puisque, n'en faisant pas assez, tant s'en faut, nous en importons environ 400.000 hectolitres par an !

Les Portos sont des vins chers, qui sont à la mode, et que nous ne détrônerons pas facilement. Mais, en tout cas, si les classes aisées aiment à ce point-là les nobles vins liquoreux, il y a toute chance de trouver les mêmes succès dans les classes populaires si nous leur procurons des vins d'un prix accessible pour leurs pouvoirs d'achat. Transformons cet espoir en réalité, et quand nous aurons une bonne clientèle en France, elle nous servira de réclame et de point de départ pour notre propagande à l'étranger de ces mêmes vins liquoreux et bon marché.

Mais pour cela il faut tout d'abord que l'État nous en facilite les moyens, tandis qu'hélas ! il multiplie les entraves d'une façon lamentable.

Il pose en principe qu'il n'existe qu'une seule manière de faire un sort aux excès de récolte des vins et des cidres ; c'est de les distiller, non pas pour en faire des eaux-de-vie, mais pour les ravaler au niveau des carburants et des alcools industriels et dénaturés !

Qu'il force un peu la main pour faire disparaître les excédents, oui. Mais qu'au lieu de se limiter à la « prestation d'alcool carburant » il ait recours, pour les mêmes quantités, aux prestations d'eaux-de-vie de qualité, de vins liquoreux de toutes sortes, etc..., c'est-à-dire en faveur de débouchés payants, et non pas de débouchés déshonorants et ruineux !

Prestation de vins liquoreux pour consommation nationale

Nous ne cesserons de répéter que le problème qui se pose, comme consommation nationale des vins liquoreux, sera assez facile à résoudre.

En dehors des vins aristocratiques auxquels nous ne voulons pas toucher, nous déclarons que la France pourrait, avec ses crus vulgaires, obtenir des vins liquoreux à très bon marché, et qui auraient un grand succès dans les classes laborieuses.

Ils ne concurrenceraient pas plus nos vins liquoreux nobles du Roussillon que nos vins secs courants ne concurrencent les Bordeaux, les Bourgognes et autres.

C'est contre les liquoreux nobles de l'étranger, Portos, Madères, Marsalas,

Samos, etc... que les Roussillonnais ont à se défendre. Ce que nous demandons c'est un débouché tout nouveau, un vin liquoreux *populaire* et bon *marché* dont le succès sera très rapide, nous avons des raisons pour l'affirmer.

Tout le raisin qui aura son débouché de ce côté-là échappera au carburant, mais le marché des vins secs courants sera libéré de la même façon et dans la même proportion qu'il l'est aujourd'hui par l'alcool à brûler. L'actuel débouché carburant étant énorme, 8 à 10 millions d'hectolitres de vin par an, il faut un débouché équivalent, et ce n'est pas le liquoreux de luxe qui pourrait y atteindre, puisque notre consommation actuelle de ces grands liquoreux n'atteint pas 500.000 hectolitres.

Pour fabriquer les nouveaux liquoreux *populaires*, point n'est besoin que chaque vinerie actuelle s'équipe pour faire un dixième de sa production.

On fera comme pour les « prestations d'alcool ». Les vineries de vins courants se libéreront par un rachat aux vineries liquoreuses, spécialisées dans cette nouvelle industrie populaire. Nous allons en résumer les conditions de manufacturation.

(*A suivre*). E. BARBET.

L'ANNÉE VITICOLE 1939 EN ANJOU (1)

LES VENDANGES ET LES MOUTS

Le mois de septembre fut sec (10 mm. d'eau pour six jours de pluie), avec une température journalière moyenne de 14°3 et favorisa la maturation du raisin. Voici quelle a été la marche de la maturation dans le Gamay, du 12 septembre au 2 octobre, date de la vendange :

MATURATION DU GAMAY A BELLE-BEILLE

DATES	SUCRE PAR LITRE	ALCOOL EN PUISSANCE	ACIDITÉ TOTALE (EN SO^4H^2)
	gr.	Degrés	Gr. par litre
12 septembre	118	6°9	11,2
18 —	164	9°6	8,8
25 —	183	10°8	7,8
2 octobre	199	11°7	6,3

Les cépages de première époque ont, en général, bien mûri. Ceux de seconde ont été moins favorisés, par suite des conditions climatériques contraires du mois d'octobre, de sorte que la richesse moyenne reste peu élevée, comme on peut le constater dans le tableau III.

La moyenne du degré en puissance pour 22 échantillons analysés est de 9°8 pour les Cabernets, 8°7 pour les Groslots et 8°8 pour divers autres cépages rouges. L'acidité dans son ensemble n'est pas trop élevée et la récolte à l'hectare 40 hectos pour le Groslot, 19 pour les Cabernets et 36 pour les autres cépages, se tient dans une bonne moyenne. Nous ne comprenons pas, pour ces derniers, les productions directes à grand rendement (2).

(1) Voir *Revue*, n° 2377, page 33.

(2) D'après les déclarations de récolte, la production en Maine-et-Loire a été, en 1939, de 1 million 142.341 hectolitres dont 727.203 hectolitres de rouges et rosés et 415.138 hectolitres de blancs.

La récolte des raisins blancs commencée vers le 12 octobre s'est poursuivie jusque vers le 20 novembre et non sans à-coups, par suite du mauvais temps. Les échantillons reçus au laboratoire ont été moins nombreux que les années précédentes et toutes les régions habituelles ne sont pas représentées dans le tableau IV ci-dessous.

TABLEAU III

COMPOSITION DES MOUTS DE RAISINS ROUGES

	Sucre par litre		Acidité totale par litre		Moyennes par litre		Alcool en puissance d'après le sucre			Quantité récoltée à l'hectare			Échantillons examinés
	Maxima Gr.	Minima Gr.	Maxima Gr.	Minima Gr.	Sucre Gr.	Acidité Gr.	Maxima Dég.	Minima Dég.	Moyenne Dég.	Maxima Hl.	Minima Hl.	Moyenne Hl.	
Cabernets	202	132	7,7	5,0	167	6,4	11°9	7°8	9°8	33	18	19	6
Gros lots	167	135	8,8	6,2	148	7,1	9°8	7°9	8°7	100	13	46	9
Rouges, divers	196	122	10,5	6,4	149	8,0	11°5	7°2	8°8	70	20	36	7

TABLEAU IV

COMPOSITION DES MOUTS DE CHENIN BLANC

Régions													
Bouchemaine, Epiré, Savennières	250	159	8,03	5,6	197	7,1	14°7	9°3	11°6	35	31	13,2	15
Montjean, La Pommeraye Chalonnes, La Jumellière	234	124	9,8	7,0	178	7,9	13°8	7°3	10°5	45	12	20	13
Rochefort, St-Aubin Chaudefonds	290	159	9,1	6,5	212	7,7	17°1	9°3	12°5	44	4	21	9
Baulieu, Faye	212	130	10,3	7,1	182	8,1	12°5	7°6	10°7	»	»	»	5
Rablay, Le Champ, St-Lambert	210	180	10,1	8,2	196	9,1	12°3	10°6	11°5	25	18	20	4
St-Georges, Les Verchers, Le Puy-Notre-Dame	255	127	9,8	5,8	199	8,4	15°0	7°5	11°7	38	16	27	7
Coteaux de l'Aubance et du Touet	199	138	9,3	7,2	173	8,4	11°7	8°1	10°2	18	4	13	10
Coteaux du Loir	186	156	8,5	8,0	164	8,1	10°9	9°0	9°6	40	10	28	3
Dampierre, Turquant	188	186	9,1	8,3	186	8,6	11°0	10°9	10°9	»	»	»	3

Les raisins de Chenin nous ont donné, en moyenne, pour 70 échantillons analysés : sucre, 189 grammes par litre ; alcool en puissance, 11°1 ; acidité totale, 8 gr. 0 par litre en acide sulfurique. Le rendement moyen à l'hectare n'est que de 19 hl. 6, avec des minima très bas sur les coteaux cochylisés. L'ensemble représente une honnête moyenne.

A côté de quelques échantillons de degré un peu faible (7° environ) nous avons par contre quelques hautes densités : 13°, 15° et même 17°. Ce sont là évidemment des produits de sélection fort intéressants et qui nous montrent que, par des triages soignés, on peut, malgré des conditions climatériques défavorables, obtenir encore des produits de choix. Nous aurons donc de bonnes barriques, mais l'année 1939 sera, quant à la qualité, comme disent nos vignerons, une année « jalouse ».

L. MOREAU ET E. VINET.

ACTUALITÉS

R. C. : Chronique viticole méridionale
Denrées réquisitionnées ou achetées par l'Intendance : Paiement des droits
A nos Abonnés

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 18 janvier.

Le vent du Nord souffle depuis plusieurs jours sur notre région méridionale, amenant avec lui un abaissement sensible de la température et le gel de quelques fossés et ruisseaux de peu d'importance. Dans les vignes où l'on peut pénétrer plus facilement, la taille se poursuit avec toute l'activité permise par les difficultés de main-d'œuvre. Dans les caves, on continue les soutirages à la faveur du froid et de la pression barométrique élevée, qui favorisent la précipitation des lies et la clarification des vins.

A cela se bornent pour l'instant les travaux à la propriété, où l'on s'inquiète un peu, déjà, des approvisionnements en produits anticryptogamiques pour la saison prochaine. Nous avions annoncé, dans notre précédente chronique, que la marchandise ne manquerait pas, mais que la question de prix était pendante devant le Comité National de Surveillance. Celui-ci vient de décider que les prix maxima qui pourront être pratiqués pour la campagne sont de 179 fr. 45 pour les soufres, et de 424 fr. 25 pour les sulfates, les 100 kilos, départ usine ou port d'importation.

Les vignerons trouvent ces prix très élevés par comparaison avec ceux de la dernière campagne, alors que les soufres valaient 144 francs et que les sulfates tombaient à 275 francs après avoir touché 345 francs. D'autant plus qu'à ces taux s'ajoutent le coût de transport, la taxe d'armement et autres frais qui doivent porter le sulfate à 440 ou 450 francs rendu propriété.

Et, à ce propos, la question des prix du vin revient sur le tapis. Les cours actuellement pratiqués sont à peu de chose les mêmes que l'été dernier, quand les 10° étaient cotés 180 et 185 francs, mais les éléments du prix de revient ont singulièrement augmenté, car la hausse des produits anticryptogamiques s'étend à beaucoup d'autres postes : chevaux, matériel, impôts, etc... Du côté de la main-d'œuvre également, des réclamations commencent à se faire jour, et ce n'est évidemment pas l'application des barèmes de la nouvelle contribution nationale de 15 p. 100 qui les apaisera. Les Pouvoirs Publics s'étaient engagés à empêcher toute hausse des prix ; il semble bien jusqu'à présent que le problème comporte des données qui échappent à l'intervention humaine, mais il ne faudrait pas qu'il en résulte des injustices pour certaines catégories de producteurs. Le sacrifice doit être général pour être accepté par tous.

Il en a bien été ainsi pour les sacrifices imposés par le statut viticole, quand on les a étendus, dans l'intérêt de la production tout entière, à de nouvelles couches de vignerons. Le départ des prestations à 170 hectos pour la campagne en cours n'a pas soulevé de difficultés, car les viticulteurs se rendent compte que le marché ne peut être soutenu que par l'élimination des excédents, laquelle est actuellement en bonne voie, puisque le Service des Alcools avait déjà reçu, au 31 décembre, 210.000 hectolitres d'alcool, auxquels viendront s'ajouter les quantités en cours de fabrication et celles qui seront distillées dans les délais prévus. L'activité présente de tous les alambics conduit à penser que le total sera assez impressionnant.

Cette question de l'assainissement du marché vient de faire l'objet d'une longue et explicite circulaire de la Direction générale des Contributions Indirectes qui a été reçue ces jours-ci par les Services locaux et qui commente utilement les décrets du 30 décembre sur le blocage et la distillation obligatoire. Ce document apporte, entre autres, une précision aux distilleries coopératives en ce qui concerne le délai supplémentaire pendant lequel leurs alcools de vin de prestations seront payés au prix fort. Il leur suffit d'adresser une demande à la Direction départementale des Contributions Indirectes, demande qu'il leur sera facile de justifier par le contrôle que le Service a dû exercer pendant la distillation des marcs.

Si les choses se passent conformément aux prévisions en ce qui touche l'assainissement, l'impression est moins favorable en ce qui concerne l'écoulement de la récolte : nous voulons parler du problème des transports. Les conditions en ont bien été améliorées depuis novembre, mais il semble, depuis quelques jours, que les perspectives soient moins rassurantes.

La difficulté provient de deux sources : d'abord la pénurie et le rendement insuffisant des camions-citernes, dont nous avons entretenu nos lecteurs la semaine dernière ; ensuite, la lenteur de la rotation des wagons-réservoirs, qui dépasse largement les délais prévus. Dans plusieurs centres d'expédition, l'Intendance manque de wagons et a dû en reprendre un certain nombre qu'elle avait cédés au commerce. Par ailleurs, on se plaint d'un entretien insuffisant du matériel et des avaries qui en résultent, ainsi que du manque de plate-formes pour le transport des demi-muids. Le problème, qu'il faut nécessairement

résoudre avant qu'il ne s'aggrave, est entre les mains du Ministre des Travaux Publics.

La solution en est délicate, car on doit se rendre compte que le travail demandé aux wagons-réservoirs dépasse largement celui qu'ils étaient habitués à fournir en temps de paix, une grosse partie du trafic étant, à cette époque, assuré par les camions-citernes réquisitionnés à la mobilisation. Une précision suffira à définir la situation. Pour la seule gare de Narbonne, les expéditions par le Commerce ont atteint 397 wagons en novembre et 340 en décembre, soit 737 au total, alors qu'elles ne s'étaient élevées qu'à 177 wagons en novembre 1938 et 209 en décembre, soit 386 en tout. Mais cette augmentation, pour suggestive qu'elle soit, ne suffit pas à nous renseigner exactement sur les quantités de vin qui sont expédiées des régions de production, et cette constatation nous amène à regretter que le vœu qui avait été émis par les Associations Viticoles, sur l'opportunité de la reprise de la publication des statistiques du mouvement des vins, n'ait pas été pris en considération en haut lieu. Nous n'arrivons pas à comprendre comment une telle documentation peut être considérée comme un secret de défense nationale..., alors surtout que dans le même temps on a publié la statistique des recouvrements d'impôts, celle-ci étant fonction de celle-là.

Si l'Intendance éprouve quelque difficulté à effectuer ses expéditions, il est bien probable qu'elle n'en rencontrera plus guère pour se procurer les vins dont elle a besoin, dans toute la mesure, bien entendu, où ces vins existent au vignoble. Les derniers jours écoulés ont vu se produire dans les mairies et les commissions de réception, de nouvelles offres de gré à gré, qui mettront certainement le Service du Ravitaillement en mesure de fournir les quantités qui lui sont demandées.

Cependant, on doit souligner, en le regrettant, que les modalités de la collaboration entre les Associations Viticoles et l'Intendance, qui avaient été arrêtées les 22 et 29 décembre dans le cabinet du Ministre de l'Agriculture, et le 2 janvier à la préfecture de Montpellier, n'aient pas été rigoureusement suivies et que des instructions assez imprécises aient ensuite été transmises aux organes d'exécution. C'est ainsi qu'il avait été parfaitement spécifié que l'Intendance accepterait les vins de 8° jusqu'à 10° et cette précision figure explicitement dans le « Communiqué aux Viticulteurs » signé le 2 janvier par le Ministre de l'Agriculture lui-même. Or, les Intendances de toute la région méridionale viennent de recevoir des instructions pour acheter les vins de plus de 10°, au risque d'absorber le peu de marchandise de cette sorte qui reste encore à la propriété.

Des représentations ont été faites à Paris pour qu'on s'en tienne aux conditions qui avaient été arrêtées d'un commun accord et pour qu'on n'en modifie pas continuellement les directives données aux Commissions de Réception. Ces changements répétés créent de l'indécision et de l'hésitation chez les vignerons, qui ne savent plus à quoi s'en tenir sur leurs devoirs et sur leurs droits.

Par ailleurs, l'imposition globale aux Caves Coopératives du taux de 20 p. 100 de leur récolte totale, pour déterminer la quantité de vins à fournir

à l'Intendance, aboutit à des injustices flagrantes. Le coopérateur qui aura vendu les 100 ou 150 hectolitres qu'il a déclarés se verra exonéré de toute charge. Or, comme le cas est très fréquent dans beaucoup de coopératives, la quantité exigée ne pourra être trouvée qu'en taxant le vin restant à 30, 40 ou 50 p. 100 et plus même dans certains cas. L'attention de l'Administration centrale a également été attirée sur cette difficulté.

Le marché des vins reste à peu près insensible à toutes ces considérations extérieures. Il est même assez encourageant de noter qu'il est imperturbablement orienté vers la fermeté malgré l'importance des disponibilités et le calme qui a régné dans les affaires pendant plusieurs semaines, et en dépit des raisonnements tenus par certains éléments dont le principal souci n'est pas la défense des intérêts viticoles.

Depuis quelques jours, les demandes des centres de consommation se font de plus en plus nombreuses, car il faut entretenir ou même reconstituer les stocks. Le commerce régional y répond, dans la mesure de ses moyens d'expédition, d'abord en retirant de la propriété les vins qu'il y avait achetés antérieurement sur tranches, ensuite en procédant à de nouveaux achats.

Les négociants s'intéressent un peu à toutes les qualités. Les petits vins de 8° à 8°5 continuent à retenir l'attention de beaucoup d'acheteurs et leur fermeté s'est sensiblement accentuée depuis une semaine, d'autant plus qu'ils trouvent, dans les prix pratiqués par l'Intendance, un appui sérieux que le Commerce doit nécessairement dépasser s'il veut s'en rendre acquéreur.

Les vins à fort degré, 9°5 et plus, n'ont pas besoin, pour le moment de soutien extérieur ; leur rareté relative leur suffit pour se maintenir à des prix élevés et même pour réaliser de nouveaux progrès. Les prix auxquels les Algérie parviennent à Sète leur laissent d'ailleurs une marge notable.

Ajoutons à ce sujet que les arrivées de vins d'Algérie sont toujours aussi insuffisantes, faute de transports maritimes et que les Tunisie sont quasi inexistantes à l'importation, les circonstances ayant envoyé dans la Régence un contingent appréciable de « consommateurs » nouveaux.

On éprouve même des craintes assez vives dans les milieux intéressés, en présence d'une situation qui ne peut se prolonger indéfiniment, sans provoquer une crise grave. Il ne faut pas oublier que la fin du mois prochain marquera la fin de la première moitié de la campagne viticole et qu'il est très vraisemblable qu'à cette date la moitié des disponibilités algériennes ne seront pas écoulées. Va-t-on accumuler en Algérie les stocks en fin de campagne ?

Pour en revenir au marché proprement dit, illustrons par quelques exemples la fermeté dont il est l'objet d'un bout de l'échelle des degrés à l'autre.

Des transactions en vins de 8° se sont conclues entre 116 et 120 francs l'hectolitre, ce dernier prix étant uniformément pratiqué en Salanque, dans la Plaine de l'Aude, l'Hérault et le Gard.

Des vins de 8°5 ont été vendus à 125 francs à Narbonne et Lézignan, 130 francs à Carcassonne, de 125 à 130 francs sur le littoral héraultais, et 135 fr. dans la plaine nîmoise.

Les prix de 9° se sont établis à 148 francs en moyenne dans le Narbonnais,

150 à 155 francs dans le Carcassonnais, 150 francs pour la plaine du Gard et 160 francs dans les bonnes caves des Cévennes ; dans l'Hérault, il s'en est vendu à 149, 150, 152 et 155 francs.

Bonne fermeté sur les 9° 5, traités avec des écarts assez larges suivant les régions et les qualités, depuis 153 et 154 francs, jusqu'à 170 et même 175 francs.

Les 10° débutent franchement à 180 francs, prix atteint même par des 9°9 ; des affaires ont été conclues à 183 et 185 francs dans l'Hérault et jusqu'à 190 francs dans le Gard, où les vins spéciaux de café sont même montés jusqu'à 220 francs.

Les 10°5 s'inscrivent à 195 francs dans l'Aude et l'Hérault et les 11° font 220 francs dans le Gard et 225 dans le Roussillon.

Encore quelques ventes de vins blancs ont fait ressortir dans l'Hérault des prix de 175 francs pour les 10°, 192 francs, pour les 11°, 210 francs pour des 11°3 et 225 francs pour des 12°. Dans le Gard, les clairettes de 10° à 11° ont été cotées de 180 à 210 francs.

R. C.

Denrées réquisitionnées ou achetées par l'Intendance
Paiement des droits

Par lettre autographiée n° 2.056, l'Administration a fait connaître les conditions dans lesquelles devaient être réglés les droits afférents aux boissons réquisitionnées ou livrées, à quelque titre que ce soit, à la troupe.

Des renseignements parvenus à l'Administration, il résulte que ces instructions n'ont pas été strictement appliquées sur plusieurs points du territoire. Dans certains départements, notamment, on a fait une distinction entre, d'une part, les boissons livrées aux unités et aux corps de troupe, et, d'autre part, celles qui étaient expédiées à des stations-magasins. Sous le prétexte que ces dernières auraient pris la position du marchand en gros, les livraisons ont été faites dans ce cas par acquits-à-caution, *lesquels devaient être pris en charge au lieu d'arrivée*. Il en résultera certainement des difficultés pour le règlement des droits. Aussi bien, l'Administration a procédé à un examen d'ensemble de la question, telle qu'elle résulte de ces errements, et après accord avec le Service du ravitaillement général au Ministère de l'Agriculture, elle a arrêté les dispositions qui devront être observées, tant pour les achats de vins à effectuer à l'avenir que pour le règlement du passé.

(*A suivre*).

A NOS ABONNÉS

Par suite de l'augmentation des tarifs postaux, nous nous trouvons dans l'obligation de porter le montant de nos recouvrements à 65 francs.

L'abonnement annuel étant de 60 francs, nous attirons particulièrement l'attention de nos lecteurs sur l'intérêt attaché au règlement direct par mandat ou virement postal : Paris 609-05, dès réception de l'avis de fin d'abonnement.

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25, 20-25, 30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb
en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %
Stéatites cupriques

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

VIGNES AMÉRICAINES

Plants-Greffés de Cuve et de Table des variétés les plus usitées de toutes régions
Hybrides Producteurs directs, greffés, racinés et bouturés.
Racinés Porte-greffes. — Boutures Greffables et pour Pépinières
Hybrides de Berlandieri 41 B, 420 A, 34 EM, 161 - 49, 31 R., etc...

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES

Souscriptions aux Plants-Greffés avec greffons fournis par l'acheteur

Prix et renseignements par lettre sur demande

PÉPINIÈRES BOUILLARD à GRILLON
(Vaucluse)

---

les engrais
AZOTÉS

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES
Cl. LETOURNEAU
à BURGY (Saône-et-Loire)

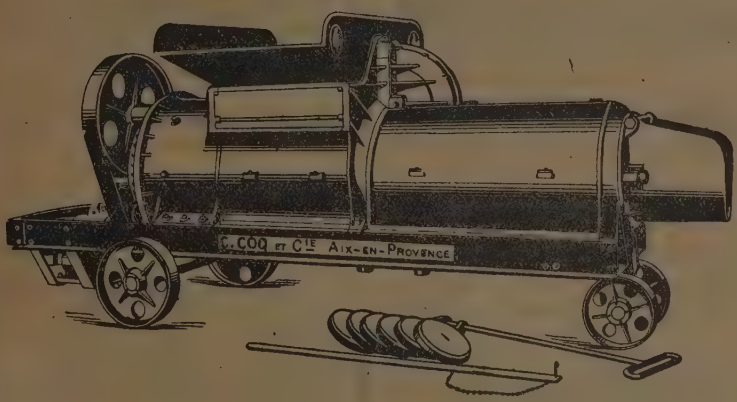
sont en mesure de fournir comme par le passé

PLANTS GREFFÉS SOUDÉS VINIFERA de cuve et table pour tous les vignobles
HYBRIDES des meilleurs nos de **SEIBEL, SEYVE-VILLARD,** etc.,
greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **RACINÉS PORTE-GREFFES**
(PRIX ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE)

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816



NOUVEAU PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE

— — LE PLUS MODERNE — —
NOMBREUX PERFECTIONNEMENTS

— — POUR LA PUISSANCE MINIMUM — —
LE MAXIMUM DE RENDEMENT ET DE QUALITÉ

Le pressoir à vis de 400 % ne prend que 6 CV

DEMANDER LA NOTICE SPÉCIALE

Le matériel vinicole COQ est à la tête du progrès

LE SUPERPHOSPHATE

est livré rapidement

par vos FOURNISSEURS HABITUELS

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

UN BON TUYAU

Le meilleur SOUFRE MOUILLABLE, donnant la meilleure suspension dans les bouillies, ne modifiant pas leur tension superficielle, leur communiquant de l'adhérence.

N'engorgeant pas les appareils.

Ne s'altérant pas.

Le meilleur marché et le plus économique.

C'est le

SOUFRE D'APT

S'emploie dans les bouillies et à sec, il est préparé par la Société des

Mines de Soufre d'Apt

Agents dans toutes les Régions Viticoles,
Notices et Renseignements gratuits en écrivant
au Siège Social :

5, Rue de Nîmes, **ARLES** (B.-du-Rh.)

C. Ch. P. 311-56 Marseille ● Téléphone 2-16 & 6-66 ● Télég. SULFUROL-ARLES

HAVAS

PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE, COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol. Parasitox, Fourmicide Courtiliol, Cafardol, etc.

USINES SCHLŒSING Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

FRERES & Cie

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 34-24

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 500 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

IMPRIMÉ PAR L'IMPRIMERIE ALENÇONNAISE, MAISON POULET-MALASSIS. - ALENÇON (ORNE), FRANCE